TARTARE DI SALMONE ALL'ANETO



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Ingrédients Menù

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingrédients

q.b. Aneto fresco

q.b. Pepe

q.b. Lime

q.b. Sale

420 g. Pomodori freschi

800 g. Salmone fresco

Préparation

Per 6 persone

Tagliare i pomodori a cubetti, salare e pepare. Tagliare il salmone a cubetti, salare e condire con olio e aneto tritato. In un coppapasta posizionato al centro del piatto inserire prima i cubetti di pomodoro poi il salmone cubettato. Togliere il coppapasta, decorare con il lime a cubetti e un ciuffo di finocchietto. Ultimare con un filo d'olio extravergine e una manciata di pepe rosa.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)